**Zalm met peper- en mierikswortelroomsaus**

verse zalm
courgettes
olijfolie
dille
peper en zout

room
mierikswortelcrème
groene peperbolletjes
witte wijn
maïszetmeel
peterselie

Snijd de courgettes met de mandoline in fijne spaghettislierten. Laat ze uitlekken en zet ze 10 minuutjes in de oven op warme lucht op 185°C.

Maak ondertussen de saus. Giet 25 cl culinaire room in een pannetje en meng met een paar eetlepels mierikswortelcrème. Doe er een eetlepel uitgelekte groene peperbolletjes uit een bokaaltje bij. Breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Bind de saus met maïszetmeel opgelost in wat water.

Bak de zalmmoten in een beetje olijfolie. Kruid met peper, zout en gedroogde dille.

**Op het bord**: een nestje courghetti, overgoten met een pollepel saus. Daarnaast een tweetal zalmmoten. Werk af met wat plukjes peterselie.